

Broil King®

KÄYTTÖOHJE

ENNEN KÄYTTÄMISTÄ

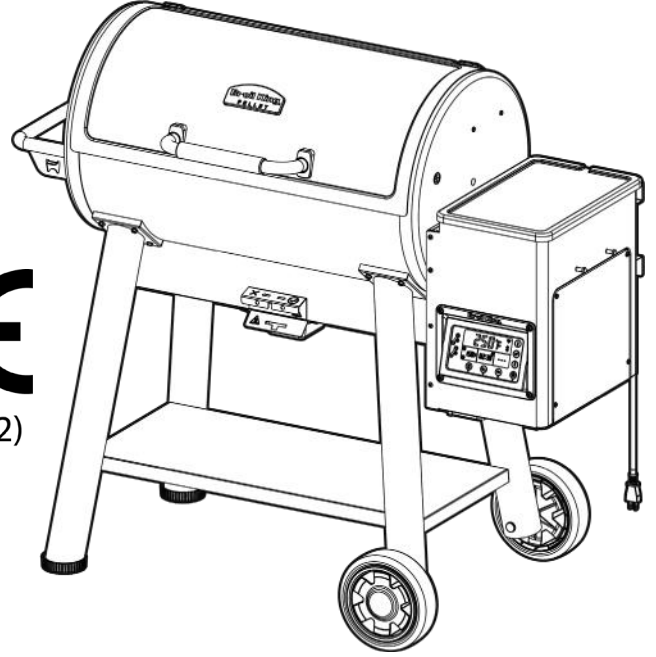
Broil King® Smoke™ Crown - pellettigrilli/savustin

Mallit: 494055EU, 493055EU
494055CH, 493055CH
494055UK, 493055UK

SISÄLTÖ

JOHDANTO	2
TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSET	2
PELETTIGRILLIN OSAT	3
DIGITAALINEN HALLINTA.....	4
KÄYTÖN ALOITTAMINEN.....	5
PELETTIGRILLISOVELLUS	6
PELLETIT.....	7
GRILLAUSTEKNIIKAT.....	7
GRILLAUSOHJEITA	9
KUNNOSSAPITO.....	10
TAKUU.....	11

CE
(4009132)



KIRJOITA TÄHÄN MALLINUMERO, SARJANUMERO JA OSTOPÄIVÄ.

Nämä tiedot löytyvät grillin takaosassa olevasta mustan ja hopean värisestä OMC-tarrasta.

Mallinumero

Sarjanumero

Ostopäivä

pp

kk

vvvv

ASENTAJALLE: HUOMIO! NÄMÄ OHJEET ON
ANNETTAVA ASIAKKAALLE.

**LUE KOKO KÄYTTÖOHJE HUOLELLISESTI ENNEN PELETTIGRILLIN/SAVUSTIMEN ASENNUSTA
JA KÄYTTÖÄ. JOS TÄTÄ KÄYTTÖOHJETTA EI NOUDATETA, SEURAUKSENA SAATTAA OLLA
HENKILÖ- JA OMAISUUSVAHINKOJA.**

**SAAT TIETOJA ALUEELLASI NOUDATETTAVISTA RAJOITUKSISTA JA
TARKASTUSVAATIMUKSISTA OTTAMALLA YHTEYDEN PAIKALLISIIN VIRANOMAIISIIN. SÄILYTÄ
NÄMÄ OHJEET TULEVAA KÄYTTÖÄ VARTEN.**

TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSET

Oikein asennettuna ja käytettynä uusi Broil King® Smoke™ -pelletigrilli/savustin (jäljempänä pelletigrilli) on turvallinen ja käytännöllinen. Tiettyjä turvamääräyksiä on noudatettava, kuten kaikkia pellettikäyttöisiä laitteita käytettäessä. Näiden turvallisuusohjeiden laiminlyöminen voi aiheuttaa vakavia henkilö- tai omaisuusvahinkoja. Jos sinulla on asennukseen tai käyttöön liittyviä kysymyksiä, ota yhteys jälleenmyyjään.

- Lue tämän pellettikäyttöisen grillin käyttöohje huolellisesti ennen asennusta ja käyttöä.
- Saat tietoja alueellasi noudatettavista rajoituksista ja tarkastusvaatimuksista ottamalla yhteyden paikallisiin viranomaisiin.
- Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

VAROITUS!

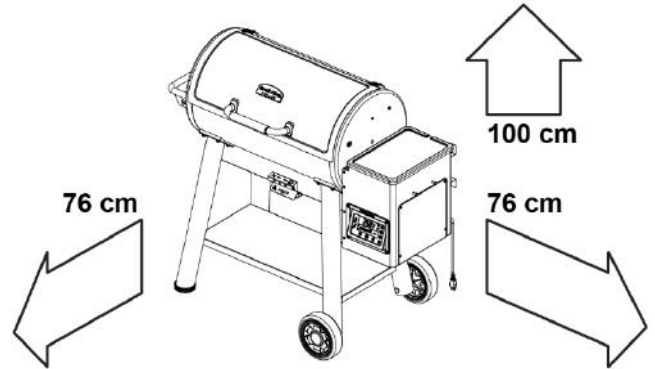
- Tämä grilli ja sen osat KUUMENEVAT VOIMAKKAASTI käytön aikana. ÄLÄ koske KUUMIA PINTOJA, jos käsissäsi ei ole grillauskäsineitä.
- Tämä grilli on tarkoitettu vain ULKOKÄYTTÖÖN. Jos grilliä käytetään sisätiloissa, myrkylliset höyryt voivat aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja tai menehtymisen. Noudata näitä ohjeita, jotta estät väritöntä ja hajutonta häikäkaasua aiheuttamasta myrkytystä itsellesi, läheisillesi tai muille.
- Varmista, että tunnet häikämyrkytyksen oireet: päänsärky, huimaus, heikkous, pahoinvointi, oksentelu, uneliaisuus ja sekavuus. Häikä heikentää veren kykyä sitoa happea. Alhaiset happipitoisuudet voivat johtaa tajuttomuuteen ja kuolemaan.
- Hakeudu hoitoon, jos sinulla tai muilla ilmenee vilustumisen tai influenssan kaltaisia oireita grillauksen aikana tai grillin läheisyydessä. Häikämyrkytyksen syyksi epäillään usein vilustumista tai influenssaa. Siksi se havaitaan usein liian myöhään.
- Alkoholin tai huumeiden käyttö vahvistaa häikämyrkytyksen vakavuutta.
- Häikä on erityisen odottaville äideille, pikkulapsille, vanhuksille, tupakoitsijoille ja henkilöille, joilla on sydän- ja verisuonisairauksia, kuten anemioita.
- Älä koskaan käytä tämän grillin syyttämiseen tai tulen ylläpitämiseen siinä bensiiniä, valopetrolia, sytytysnestettä tai muita syttyviä nesteitä.
- Älä säilytä syttyviä materiaaleja grillin lähellä tai alla.
- Älä koskaan jätä lapsia tai lemmikkejä grillin läheisyyteen ilman valvontaa, jos grillaaminen on meneillään ja/tai grilli on kuuma.
- Älä koskaan yritä siirtää kuumaa grilliä.
- Älä käytä grilliä, jos sitä ei ole koottu kokonaan tai kaikki osat eivät ole paikoillaan.
- Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki pelletit ovat palaneet loppuun ja sammuneet.
- Älä käytä grilliä kovalla tuulella.
- Jos liekit leimahtavat yhtäkkiä korkeiksi, älä sammuta niitä vedellä. Sammuta grilli. Irrota pistoke sähköpistorasiasta ja odota, että grilli jäähtyy.
- Yli 8-vuotiaat lapset tai fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet henkilöt tai asiaan perehtymättömät saavat käyttää tätä grilliä, jos heitä valvotaan tai ohjeistetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä koskaan anna lasten leikkiä grillillä.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

SÄHKÖTURVALLISUUS

- Tämä grilli yhdistetään ulkoiseen virtalähteeseen, joten se on maadoitettava paikallisten määräysten mukaisesti.
- Älä käytä grilliä, jos sen sähköpistoke on vaurioitunut.
- Älä irrota maadoituskoskettimia sähköpistokkeesta.
- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vain valmistaja tai valmistajan huoltoedustaja tai vastaava pätevä henkilö saa vaihtaa sen vahinkojen välttämiseksi.

YKSI YLEISIMMISTÄ TULIPALOJEN SYTTYMISSYISTÄ ON SE, ETTEI HERKÄSTI SYTTYVIÄ MATERIAALEJA PIDETÄ RIITTÄVÄN KAUKANA KUUMISTA PINNOISTA. SIKSI TÄTÄ GRILLIÄ SAA KÄYTTÄÄ VAIN NÄISSÄ KÄYTTÖOHJEISSA SUOSITELLUISSA PAIKOISSA.

- Grillin ja syttyvien pintojen välisen etäisyyden on oltava vähintään 76 cm kummallakin puolella ja takana. Grillin yläosan ja mahdollisen yläpuolisen rakenteen välisen etäisyyden on oltava vähintään 100 cm.



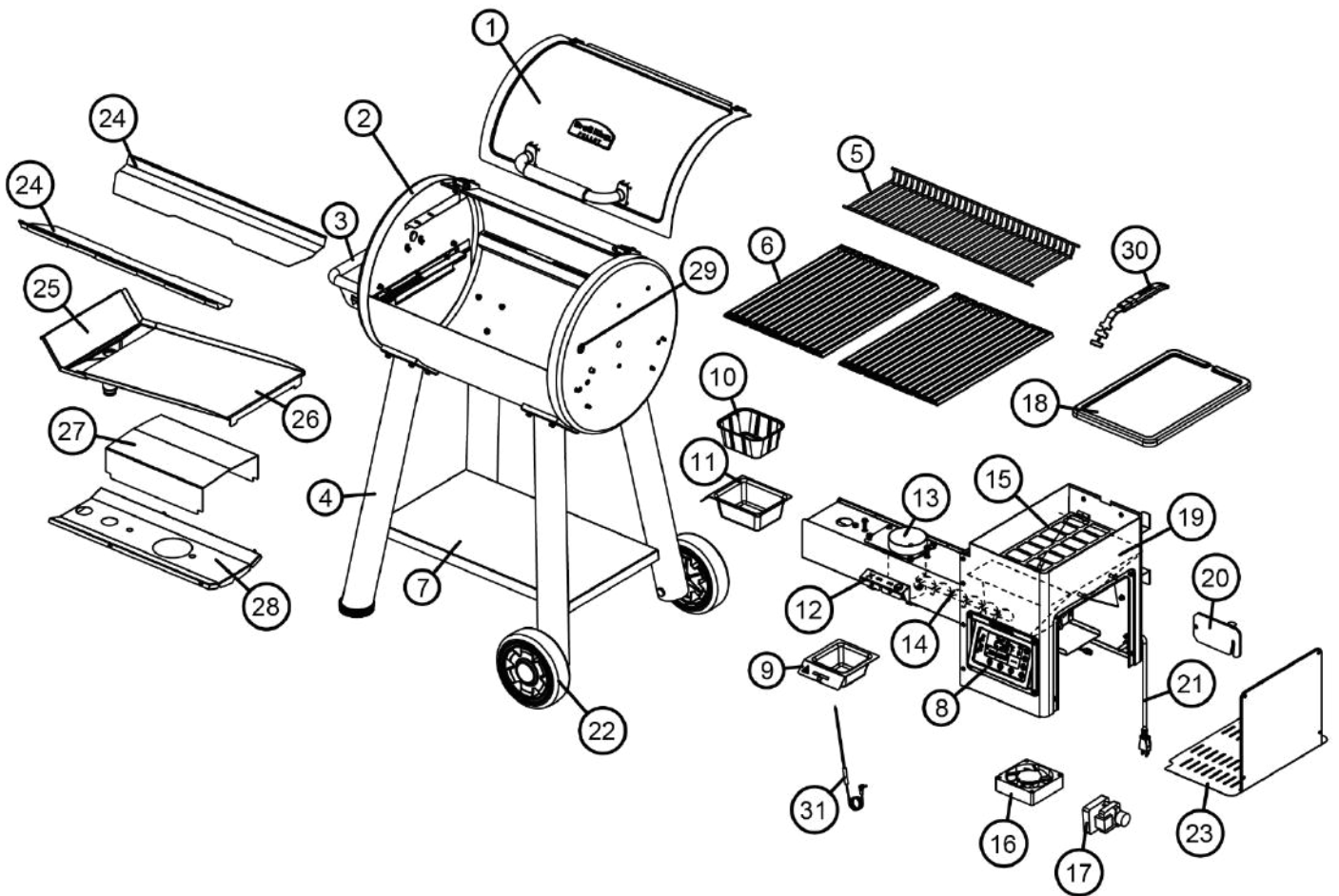
- Älä koskaan aseta grilliä kasvien, puiden tai muiden kasvien alle.
- VAROITUS! Aseta grilli aina palamattomalle pinnalle.
- VAROITUS! Aseta grilli aina tasaiselle alustalle. Varmista, että grilli on vaakasuorassa.
- Tämä grilli on tarkoitettu vain ULKOKÄYTTÖÖN. Sitä ei saa käyttää autotallissa, parvekkeella tai muilla vastaavilla rajatuilla alueilla.
- ÄLÄ rajoita ilman virtaamista grilliin.
- Varmista, ettei grillin ympärillä ole syttyviä materiaaleja, pellettejä, bensiiniä tai syttyviä nesteitä tai höyryjä.
- Tätä grilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi vapaa-ajan käyttöön tarkoitettuihin ajoneuvoihin tai veneisiin.
- Älä käytä tai asenna lisävarusteita, joiden vuoksi pellettisäiliöön, pellettien syöttölaitteeseen, polttokammioon tai savun ulosvirtaukseen tehdään muutoksia.

VAROITUS!

- Esilämmitä grilliä kansi auki 10 minuuttia tai kunnes savu muuttuu valkoisesta läpinäkyväksi.
- Älä kosketa tippa-astiaa, tuhkasäiliötä tai grillausritilää sen saamiseksi selville, ovatko ne kuumia.
- Kun valmistat ruokaa tai säädät yläosan venttiiliä, käytä grillauskäsineitä tai pannulappuja.
- Käytä kunnollisia grillaustarvikkeita, joissa on pitkät, kuumuutta kestävät kahvat.
- Käytä vain elintarvikelaatuisia pellettejä. Broil King® Premium -grillauspellettejä suositellaan.
- Säilytä pellettejä aina kuivassa paikassa poissa lämpöä tuottavien laitteiden ja muiden polttoainesäiliöiden läheisyydestä.
- Voit sammuttaa pelletit sammuttamalla digitaalisen ohjauksen ja sulkemalla pellin kokonaan. Älä käytä vettä.

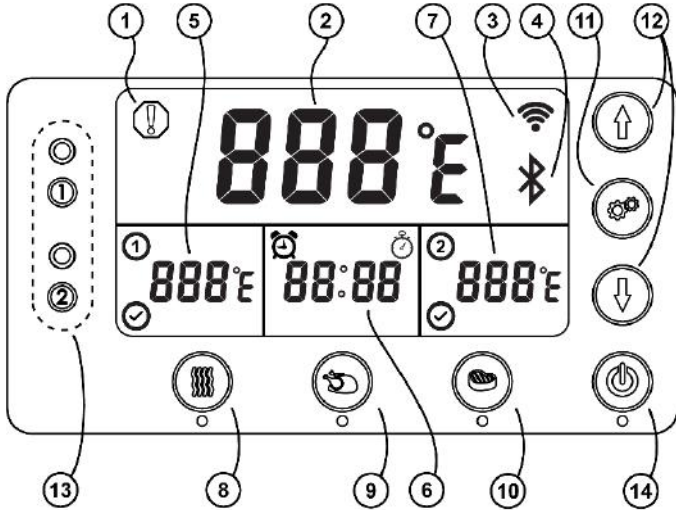
BROIL KING® SMOKE™ - PELLETTIGRILLIN OSAT

1. Kansi
2. Grilliuni
3. Sivuhylly
4. Tukijalat
5. Lämpimänäpitosala
6. Grillausritilä
7. Alataso
8. Ohjauspaneeli
9. Tuhkäsäiliö
10. Alumiininen tippa-astia
11. Tippa-astia
12. Pelti
13. Polttokammio
14. Pellettisyötin
15. Ritilä
16. Puhallin
17. Syöttömoottori
18. Pellettisäiliön kansi
19. Pellettisäiliö
20. Pellettisäiliön puhdistusluukku
21. Verkkojohto
22. Pyörät
23. Tarkistusluukku
24. Lämmönheijastin, etu/taka
25. Sivupalomieskylä
26. Päävalumieskylä
27. Lämmönheijastin
28. Lämpösuoja
29. Aukko lämpötunnistinta varten
30. Broil King® -ritilännostoväline
31. Lämpötunnistin



DIGITAALINEN HALLINTA

Ennen grillin käyttämistä on suositeltavaa tutustua sen ohjausjärjestelmään.



1. VAROITUSKUVAKE

Ilmoittaa äärimmäisestä lämpötilaerosta, joka voi olla merkki tulipalosta, liekkien sammumisesta polttoaineen loppumisen vuoksi, pellettien syöttölaitteen häiriöstä tai mekaanisesta viasta (sähkönsyöttö, moottori tai puhallin).

JOS MERKKIVALO SYTTYY, IRROTA PISTOKE PISTORASIESTA TARVITTAESSA.

2. LÄMPÖTILA

Näyttää kulloisenkin ja asetetun lämpötilan °F/°C-asteina.

3. WIFI-YHTEYS

Palaa, kun pellettigrilli on yhdistetty WiFi-verkkoon (vain 2,4 GHz).

4. BLUETOOTH-YHTEYS

Palaa, kun pellettigrilli on yhdistetty älylaitteeseen.

5. GRILLAUSLÄMPÖMITTARIN 1 OSOITTAMA LÄMPÖTILA*

6. AJASTIN/SEKUNTIKELLO

7. GRILLAUSLÄMPÖMITTARIN 2 OSOITTAMA LÄMPÖTILA*

8. SAVUSTAMINEN

Tässä ohjelmassa lämpötilaksi asetetaan 107 °C alhaisessa lämpötilassa hitaasti kypsentämistä varten**.

9. UUNIGRILLAAMINEN

Tässä ohjelmassa lämpötilaksi asetetaan 176 °C** epäsuoraa grillaamista ja leipomista varten**.

10. GRILLAAMINEN

Tässä ohjelmassa lämpötilaksi asetetaan 315 °C** nopeaa korkeassa lämpötilassa grillaamista varten.

11. ASETUS

Voit määrittää seuraavien toimintojen asetukset napsauttamalla ASETUS-painiketta jäljempänä kuvatus määrän kertoja.

GRILLAUSLÄMPÖMITTARI

- Voit valita grillauslämpömittaritunnistimen 1 painamalla ASETUS-painiketta kerran. Voit valita grillauslämpömittaritunnistimen 2 painamalla kaksi kertaa.
- Kun lämpömittari on yhdistetty, lämpötila näkyy näytössä.
- Aseta haluttu sisälämpötila nuolipainikkeilla. Vahvista painamalla ASETUS-painiketta.
- Kun asetettu sisälämpötila on saavutettu, grillistä kuuluu merkkiäänä ja näytössä näkyy valintamerkki.
*Huomio! Kun sisälämpötila on saavutettu, grillin lämpötila lasketaan tasolle 107 °C.

TIMER

- Paina ASETUS-painiketta kolme kertaa.
- Aseta ajastin nuolipainikkeilla ▲/▼ ja vahvista painamalla ASETUS-painiketta.

AJASTIN

- Paina ASETUS-painiketta neljä kertaa.
- Aloita painamalla ylänuolipainiketta ▲ kerran.
- Pysäytä painamalla alannuolipainiketta ▼ kerran.
- Nollaa painamalla ylä- ja alannuolipainiketta ▲/▼.

NÄYTÖN KIRKKAUS

- Paina ASETUS-painiketta viisi kertaa.
- Aseta valonvoimakkuus nuolipainikkeilla ▲/▼ ja vahvista painamalla ASETUS-painiketta.

LÄMPÖTILA-ASTEIKON VALITSIN °F/°C

- Voit vaihtaa pellettigrillissä Fahrenheit- ja Celsius-asteikon välillä pitämällä ASETUS-painiketta painettuna 5 sekuntia.

12. NUOLIPAINIKKEET ▲/▼

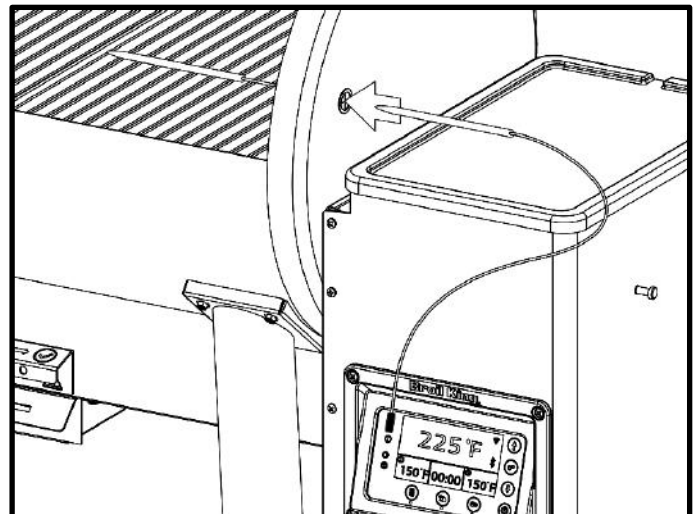
Voit muuttaa lämpötilaa 5 asteen välein nuolipainikkeilla ▲/▼. Vahvista painamalla ASETUS-painiketta. Voit säätää lämpötilaa nopeasti pitämällä nuolipainikkeita ▲/▼ painettuina.
Huomio! Näyttöön palaa nykyinen lämpötila °C/°F-asteina.

13. LÄMPÖMITTARILIITÄNNÄT 1 JA 2

14. PÄÄLLE/pois-painike

*Huomio! Valintamerkki osoittaa, että asetettu sisälämpötila on saavutettu.

**Huomio! Halutun asetuksen saavuttaminen ja säilyttäminen saattaa aiheuttaa lämpötilaeroja.



Grillauslämpömittarille tarkoitettu aukko grillin sivussa

ALOITTAMINEN

Irrota grillausritilät ja valumisalustat. Pese ne lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele huolellisesti ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä. Älä jätä kuivumaan. Älä koskaan pese astianpesukoneessa.

VALURAUTARITILÄN POLTTAMINEN:

Öljyä valurautaritilät ruokaöljyllä, jolla on korkea savuamispiste. Peitä kaikki pinnat talouspaperilla tai kangasliinalla.

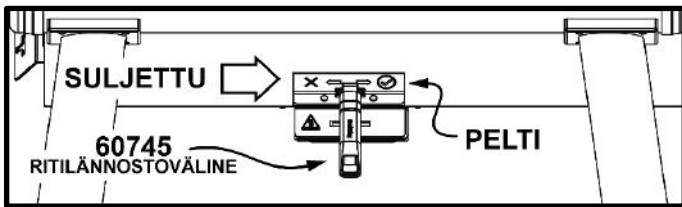
TIPPA-ASTIAN VALMISTELEMINEN

Broil King® Smoke™ -pellettigrillin tippa-astia auttaa ohjaamaan kylmän savun kohti lämpösuojusta ja hormia. Valmistele tippa-astia käyttöä varten kaatamalla siihen 1,25 dl vettä, kun se on tyhjä. Huomio! Kun käytät grilliä, vesi korvautuu rasvalla.

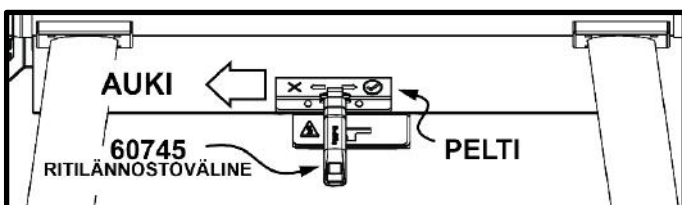
ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Ennen kuin aloitat ruoan valmistamisen Broil King® Smoke™ -pellettigrillissä, se täytyy polttaa puhtaaksi, jotta siitä ei tartu ruokaan hajua ja jotta valmistuksen aikana muodostuneet hiukkaset saadaan pois.

1. Yhdistä sähköpistoke maadoitettuun sähköpistorasiaan.
2. Tarkista pellettisäiliö ja pellettien syöttölaite ennen pellettien lisäämistä varmistaaksesi, ettei niissä ole vieraita esineitä, jotka voivat estää käynnistymisen. Varmista, että pelti on lukitussa asennossa.



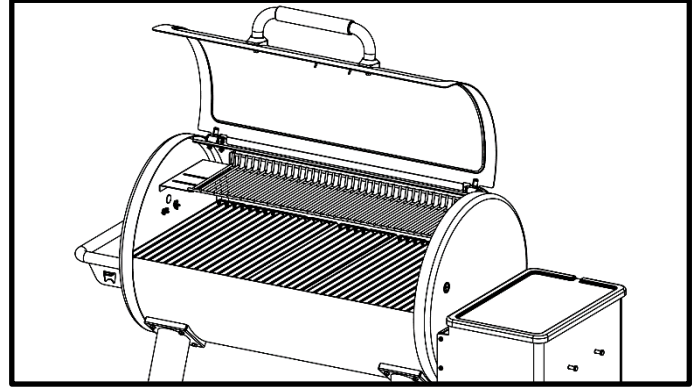
3. Saat parhaat tulokset käyttämällä lehtipuusta valmistettuja Broil King® -pellettejä. Älä koskaan käytä lämmitykseen tarkoitettuja pellettejä.
4. Esilämmitä grilliä kansi auki 10 minuuttia tai kunnes savu muuttuu valkoisesta läpinäkyväksi.
5. Ota ohjaus käyttöön painamalla valaistua Päälle/pois-painiketta. Grilli siirtyy käynnistysasentoon muutaman sekunnin kuluttua.
6. Aseta lämpötilaksi 260 °C. Huomio! Puhtaaksi polttamisen aikana grillin kuumeneminen kestää pidempään, koska pellettien syöttölaite on täytettävä pelleteillä ennen sytyttämistä. Kun tavoitelämpötila on saavutettu, anna pellettien palaa vielä 15–20 minuuttia. Tällöin valmistuksen yhteydessä jääneet jäämät palavat pois ja savustimen sisäosien savukarkaisu alkaa. Mitä enemmän käytät grilliä, sitä paremmin se karkaistuu.
7. Kun grilli on kylmä, öljyä grillausritilä suihkuttamalla tai sivelemällä siihen ruokaöljyä, jonka savuamispiste on korkea. Varmista, että koko pinnalle kulmia myöten tulee runsaasti öljyä. Valurautaiset grillausritilät on öljyttävä ennen jokaista käyttökertaa.
8. Kun grillaaminen päättyy, poista jäljelle jääneet pelletit pellettisäiliön takaosan puhdistusluukusta. Säilytä yli jääneet pelletit kuivassa paikassa, jotta ne ovat valmiit seuraavaa grillauskertaa varten.
9. Puhdista tippa-astia säännöllisesti, jotta rasvavapaa vaara pienenee. Katso lisätietoja Huolto-kohdasta.
10. Puhdista polttokammio pellillä. Puhdista tuhkasäiliö säännöllisesti ihanteellisen toiminnan varmistamiseksi. Kun polttokammio on puhdistettu, varmista, että pelti on suljetussa asennossa.



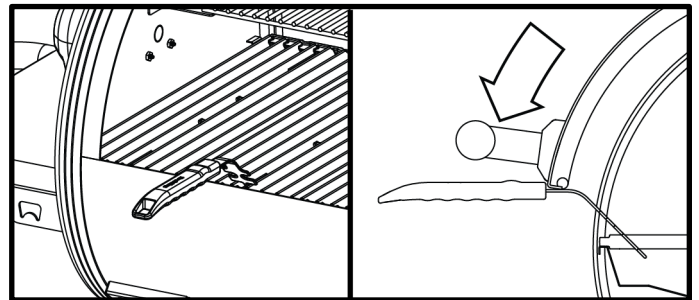
11. Huomio! Grillaaminen käynnistyy aina sytytys- ja esilämmitysjaksoilla ja päättyy 15 minuuttia kestäväan sammutusjaksoon.

SYTYTYKS/KÄYNNISTYS

Avaa grillin kansi. Yhdistä sähköpistoke maadoitettuun sähköpistorasiaan. Ota ohjaus käyttöön painamalla grillin valaistua PÄÄLLE/POIS-painiketta. Grilli siirtyy automaattisesti sytytys- ja esilämmitysjaksoon muutaman sekunnin kuluttua.



Esikuumenna grilli haluamaasi ruoanvalmistuslämpötilaan nuolipainikkeilla (▲/▼). Aseta haluttu lämpötila painamalla kerran ASETUS-painiketta. Asetettu lämpötila vilkkuu kolme sekuntia. Tämän jälkeen näyttöön palaa todellinen lämpötila. Jos haluat käyttää esivalittua lämpötilaa, paina SAVUSTUS-, UUNIGRILLAUS- tai GRILLAUS-painiketta. Esilämmityksen aikana kannen tulee olla auki 10 ensimmäisten minuutin ajan tai kunnes savu muuttuu valkoisesta läpinäkyväksi. Sateella tai tuulella voit pitää kannen auki pidempään käyttämällä Broil King® -ritilännostovälinettä (tuotenumero 60745)



GRILLAAMINEN

Kun esilämmitysjakso on päätynyt ja haluttu lämpötila saavutettu, aseta grillattava ruoka grilliin ja sulje grillin kansi.

Ruoanlaiton aikana pellettejä voidaan lisätä tarvittaessa suoraan pellettiastiaan.

SAMMUTTAMINEN

Poista laitteen ohjaus käytöstä painamalla grillin valaistua Päälle/pois-painiketta. Muutaman sekunnin kuluttua grilli siirtyy automaattisesti sammutusjaksoon, joka kestää 15 minuuttia. Kun grilli on jäähtynyt kokonaan, irrota pistoke sähköpistorasiasta ja poista tuhka polttokammioista pellin avulla. Puhdista tippa-astia. Tyhjennä pellettisäiliö puhdistusluukun kautta. Saat parhaat ruoanvalmistustulokset asettamalla pelletit säilytykseen kuivaan paikkaan grillaamisen päätteeksi.

PELETTIGRILLISOVELLUS

Voit ohjata Broil King® Smoke™-pelletigrilliä älypuhelimella tai tablet-tietokoneella. Yhdistä laite ja pellettigrilli toisiinsa Bluetooth-yhteyden tai lähiverkon (WiFi) kautta.

SOVELLUKSEN ASETUKSET

PELETTIGRILLIN KÄYNNISTÄMINEN

- Yhdistä sähköpistoke maadoitettuun sähköpistorasiaan.
- Ota ohjaus käyttöön painamalla grillin valaistua Pälle/pois-painiketta.



LATAAMINEN JA ASENTAMINEN

- Lataa Broil King Pellet Controller -sovellus älylaitteeseesi.



TILIN LUOMINEN

- Kun käynnistät sovelluksen ensimmäisen kerran, sinua pyydetään luomaan tili.
- Tilin ansiosta käytät Broil King® Smoke™ -pellettigrilliä ja sovellusta turvallisesti.
- Voit rekisteröityä myös Facebook- tai Google+-tilisi kautta.
- Saat sähköpostiviestin, kun rekisteröintiprosessi on päättynyt.

ALUEEN LISÄÄMINEN

- Kun olet luonut tilin, seuraavaksi luot alueen. Alue on grillisi sijaintialue älylaitteesi saamien GPS-tietojen perusteella. Tarkista, että näytössä näkyvä osoite on oikein. Muokkaa tarvittaessa.
- Jos grillisi sijaitsee esimerkiksi kotitalosi vieressä, voit antaa tämän alueen nimeksi Koti.
- Syötä alueen nimi ja valitse Save Zone (Tallenna alue). - alueikkunaan kerrallaan pellettigrilli kerrallaan.

TIETOSUOJAKÄYTÄNTÖ

- Lue tietosuojakäytäntö ja valitse Agree (Hyväksyn) tai Disagree (En hyväksy).
- Jotta voit jatkaa sovelluksen käyttöä, sinun on hyväksyttävä tietosuojakäytäntö.
- Jos valitset Disagree (En hyväksy) -vaihtoehdon, siirryt kohteeseen -alueikkunaan kerrallaan.

GRILLIN YHDISTÄMINEN BLUETOOTH-YHTEYDEN AVULLA

- Kun olet asentanut sovelluksen ja määrittänyt sen asetukset, on aika muodostaa yhteys grilliin.
- Varmista, että älylaitteesi Bluetooth-toiminto on käytössä.
- Valitse alue painamalla alueen nimeä.
- Kun olet valinnut vyöhykkeen, lisää grilli painamalla oikeassa yläkulmassa näkyvää (+) -kuvaketta.
- Sovellus alkaa etsiä grilliä.
- Jokaisessa Broil King® Smoke™ -pellettigrillissä on yksilöllinen ohjauskoodi, joka näkyy, kun grilli yhdistetään sovellukseen.

- Anna grillillesi nimi.
- Paina Connect (Yhdistä) -painiketta.
- Grillistä kuuluu äänimerkki. Grillin hallintaikkunassa näkyy Bluetooth-logo.



GRILLIN YHDISTÄMINEN WIFI-VERKKOON

- Varaa WiFi-verkon nimi ja salasana käsille.
- Napauta sovelluksen oikeassa alakulmassa näkyvää WiFi-asetusten hammaspyöräkuvaketta.



- Syötä WiFi-verkon nimi.
- Syötä WiFi-verkon salasana.
- Valitsemalla Show (Näytä) -vaihtoehdon näet, onko salasana oikein.
- Muodosta WiFi-yhteys napauttamalla Connect (Yhdistä) -painiketta.
- Kun yhteys on muodostettu, WiFi-kuvake näkyy grillin hallintaikkunassa.

HUOMIO!

- Vain yksi käyttäjä kerrallaan voi olla yhdistettynä Broil King® Smoke™ pellettigrilli kerrallaan.
 - Jos älylaitteesi siirretään Bluetooth-yhteyden kantoalueen ulkopuolelle, grillin toiminta jatkuu ilman sovellusta. Yhteys vaihtuu WiFi-tilaan vain, jos grilli on aiemmin yhdistetty WiFi- verkkoon.
 - Grillin käsisäädöt ovat aina ensisijaisia sovelluksen toimintoihin nähden.
- *Ohjelmistovaatimukset: IOS® 7 (tai uudempi) tai Android™ 4.3 (tai uudempi).



BROIL KING PREMIUM -GRILLAUSPELLETIT

Täydellinen grillaus perustuu juuri oikeaan polttoaineeseen. Broil King® Premium -grillauspelletit on suunniteltu toimimaan täydellisesti Broil King Smoke -sarjan pellettigrilleissä. Nämä pelletit ovat täysin luonnollisia. Ne sisältävät ainoastaan laadukasta puuta: eivät täytteitä, öljyä tai sidosaineita. Pelletit palavat tehokkaammin ja kuumemmin, mikä takaa ihanteelliset grillaustulokset ja parhaan maun.

VAROITUS!

Säilytä puupellettejä aina kuivassa paikassa poissa lämpöä tuottavien laitteiden ja muiden polttoainesäiliöiden läheisyydestä.

63920 - 100 % HIKKORIPELLETIT

Klassisin grillatun maku.

Hikkori antaa vahvan savun maun, joka tuo monille mieleen pekoniin tai savukinkun.

Tällainen vahva savun maku sopii erinomaisesti suurille lihapaloille. Kokeile seuraaville: Naudanliha, siipikarja, porsas, voimakkaan makuiset vihannekset.

PREMIUM-SEOKSET

Sekoitusten sisältämät puulajit sekoitetaan ennen pelleteiksi puristamista, joten jokainen pelletti sisältää siihen tarkoitettua seosta. Tällä menetelmällä saadaan aikaan tasaisempi palaminen ja savun maku verrattuna vain yhdestä puulajista koostuviin pelletteihin. Vain yhtä puulajia käytettäessä palamistulokset ja savun maun voimakkuus saattavat vaihdella. Kun grillaat seuraavan kerran, valitse premium-pellettimme. Huomaat eron. Tutustu seuraaviin pellettilajikkeisiin:

63930 – SMOKE MASTER'S PELLET BLEND

Vaahtera/hikkori/kirsikka

Kilpailuihin osallistuvat grillimestarit käyttävät usein tätä pellettisekoitusta. Siinä makeat sävyt yhdistyvät täyteläiseen hikkoripuun savuun.

Antaa grillatulle ruoalle tasapainoisen savun maun. Kokeile seuraaville: Naudanliha, siipikarja, porsas.

63939 – GRILLER'S SELECT PELLET BLEND

Vaahtera/tammi/kirsikka

Tämä pellettisekoitus tuottaa kevyempää ja hieman makeahkoa savua, joten sen aromit eivät peitä luonnollisia makuja.

Nämä pelletit ovat juuri oikea valinta arkiseen grillaamiseen. Kokeile seuraaville: Naudanliha, siipikarja, porsas, kala, vihannekset, pizzat.

63921 – MESQUITE-SEKOITUS

Mesquite/Tammi

Koe Yhdysvaltain etelävaltioiden smokehouse-aromi, jossa on mausteisia ja teräviä vivahteita. Mesquite-pelletit antavat ainutlaatuisen maun kaikkeen grillattavaan. Kokeile naudanlihan, riistan, karitsan ja porsaanlihan kanssa.

63923 – OMENASEKOITUS

Omena/Tammi

Tämä on erinomainen valinta kaikkiin savustustarpeisiin. Savuinen maku on mieto ja hedelmäinen, ja siinä on hienovaraista makeutta. Kokeile porsaanlihalle, siipikarjalle, voimakkaan makuisille vihanneksille ja pizzalle.

Huomio! Broil King® Smoke™ -pellettigrilli/savustin on kalibroitu erityisesti Broil King® Premium -grillauspellettejä varten. Muiden kuin Broil King® -grillauspellettien käyttö saattaa vaikuttaa pellettien syöttöön ja siten myös lämpötilaan ja valmistusaikoihin. Takuun voimassaolo ei kuitenkaan raukea.

SAVUSTAMINEN: LÄMPÖTILAN ALITTAESSA 135 °C

Perinteiseen grillaukseen kuuluu kookkaiden lihapalojen kypsentyminen alhaisessa lämpötilassa (alle 135 °C) suhteellisen pitkään (usein yli 4 tuntia). Broil King® Premium -grillipellettien tuottama savu maustaa lihan ja muut raaka-aineet hitaasti, joten ne saavat savuisen maun ja lopputuloksesta tulee uskomattoman murea.

UUNIGRILLAAMINEN 175–205 °C

Tätä menetelmää kutsutaan myös epäsuoraksi grillaamiseksi. Uunigrillaaminen muistuttaa savustamista. Se perustuu samoille periaatteille, mutta ruoka valmistuu nopeammin. Soveltuu hyvin perinteisille paisteille, broilereille ja muille raaka-aineille, joita usein valmistetaan tavallisessa uunissa. Savun ja valmistusajan yhdistelmä saa aikaan hyvän maun nopeammin kuin perinteinen savustaminen. Varrasgrillaus kiertoilmalla ja grillauslämpötilat takaavat uskomattoman lopputuloksen (katso sivu 8).





GRILLAAMINEN: 205 °C TAI KUUMEMMASSA

Tämä menetelmä on perinteinen ja yleisin grillausmenetelmä. Se sopii täydellisesti pienikokoisten pihvien, kyljysten, jauhelihipihvien ja kasvien valmistamiseen nopeasti. Korkea lämpö ruskistaa ulkopintaa. Samalla sisäpuoli kypsyy.

Lisätietoja on osoitteessa www.broilkingbbq.com

GRILLAUSOPAS LIHAN KYSENTÄMISEEN TÄYDELLISEKSI			
	PUNAINEN	ROOSA	LÄPIKOTAINEN GRILLATTU
NAUDANLIHA KARITSANLIHA VASIKANLIHA	55 °C	63 °C	70 °C
PORSAANLIHA		65 °C	77 °C
SIIPIKARJANLIHA			77 °C
JAUHELIIHAPIHVIT			70 °C
PARHAAT TULOKSET SAAT KÄYTTÄMÄLLÄ GRILLAUSLÄMPÖMITTARIA.			

KYPSENNYSAJAT JA LÄMPÖTILAT

	KUVAUS	ASETUS	KYPSENNYSLÄMPÖTILA	VALMISTUSAIKA	TAVOITELÄMPÖTILA
	Naudan grillikylki	Savustaminen	107 °C	5 tuntia	88 °C
	Häränfilee 1,3–1,8 kg			2,5–3 tuntia	54 °C, medium/verinen
	Paisti (nyhtö/pulled) 3,6– 5,5 kg			3,3 h/kg	96 °C
	Paisti (paksuina viipaleina) 3,6–5,5 kg			3,3 h/kg	90 °C
	Paisti (ohuina viipaleina) 3,6–5,5 kg			3,3 h/kg	85 °C
	Etuselkä	Uunigrillaaminen	176 °C	33 min/kg	54 °C, medium/verinen
	Naudanpaisti, ulkopaisti			8 tuntia	54 °C, medium/verinen
	Naudanliha*	Grillaaminen	315 °C		54 °C, medium/verinen
	Jauhelihapihvit*				71 °C
	Broilerin neljännekset	Uunigrillaaminen	176 °C	1–2 tuntia	77 °C
	Broilerin koipi- ja reisipalat			1,5 tuntia	77 °C
	Kokonainen broileri, 1,1–1,6 kg			2–2,5 tuntia	77 °C
	Kokonainen broileri, 1,6–2,0 kg			2–3 tuntia	77 °C
	Broilerin siivet			1,25 tuntia	77 °C
	Broilerin rintafilee, 0,14–0,23 kg			1–2 tuntia	77 °C
	Kalkkunankoivet			2–3 tuntia	77 °C
	Kokonainen kalkkuna, 4,5–5,4 kg			2,5–3 tuntia	77 °C
	Kokonainen kala, 1,8–2,7 kg	Savustaminen	107 °C	3,5–4 tuntia	Kunnes lihan voi viipaloida.
	Hummeri (keitetty)			15 minuuttia (500 g)	Oman maun mukaan
	Katkaravut (keitetyt)			15 minuuttia (500 g)	Oman maun mukaan
	Baby Back Ribs, 1,1–2,7 kg	Savustaminen	107 °C	5 tuntia	71 °C
	Grillikylki (Spare Ribs), 1,1–1,6 kg			5–7 tuntia	71 °C
	Porsaankylki (nyhtö/pulled) 2,7–3,6 kg			3,3 h/kg	96 °C
	Porsaankylki (siivuina) 2,7–3,6 kg			3,3 h/kg	77 °C
	Porsaankyljykset			3,3 h/kg	71 °C
	Porsaanlihakaree 3,6–4,5 kg			3,3 h/kg	68–74 °C
	Kyljysrivi, 3,6–4,5 kg			4–6 tuntia	71 °C
	Porsaanlihamakkara Läpimitta 3,8–6,4 cm			1–3 tuntia	74 °C
	Naudan grillikylki			5 tuntia	96 °C
	Häränfilee 1,3–1,8 kg			5–7 tuntia	79 °C
	Paisti (nyhtö/pulled) 3,6–5,5 kg			3,3 h/kg	71 °C
	Paisti (paksuina viipaleina) 3,6–5,5 kg			3,3 h/kg	71 °C

RUOKAOHJEITA

BBQ RUB = KUIVA MAUSTESEOS

- 2 rkl fariinisokeria
- 1 tl joditonta suolaa
- 1 tl vastajauhettua mustapippuria
- 1 rkl jeeraa eli juustokuminaa
- 2 tl sinappijauhetta
- 2 tl paprikajauhetta
- 2 tl chilijauhetta
- 1 tl sipulisuolaa
- 1 tl sellerisuolaa
- 1 tl valkosipulijauhetta
- 1 tl kuivattua oreganoa

SAVUSTETTU BROILERI

- Esilämmitä pellettigrilli 107 °C:n lämpötilaan painamalla SAVUSTUS-painiketta.
- 1 kokonainen halkaistu broileri tai broilerinpaloja, kuten reisi- ja siipipaloja sekä broilerinkoipinuijia.
- Hiero broilerinpalojen pintaan mausteseosta. Anna vetäytyä 30 minuuttia.
- Aseta broilerinpalat grillausritilöille.
- Kypsennä 1 tunnin ajan.
- Nosta pellettigrillin lämpötilaksi 176 °C painamalla UUNIGRILLAUS-painiketta.
- Kypsennä broileria 1–2 tuntia, kunnes sisälämpötila on 74 °C.
- Peitä ja anna vetäytyä 10 minuuttia.
- Tarjoile ja nauti.

GRILLIKYLKI

- Esilämmitä pellettigrilli 107 °C:n lämpötilaan painamalla SAVUSTUS-painiketta.
- 4 grillikylkeä.
- Poista kalvot grillikyljistä.
- Hiero pintaan reilusti mausteseosta.
- Aseta savustimeen halutessasi omenamehua sisältävä alumiinivuoka.
- Aseta grillikyljet grillausritilöille.
- Kypsennä niitä 4 tuntia tai kunnes ne ovat niin kypsiä kuin haluat.
- Voit halutessasi poistaa grillikyljet grillistä, kääriä ne alumiinifolioon ja antaa niiden vetäytyä 30 minuuttia. Nosta pellettigrillin lämpötilaksi 176 °C.
- Aseta grillikyljet takaisin grilliin, sivele ne barbecuekastikkeella ja grillaa kypsäksi 10 minuuttia.
- Ota grillikyljet pois grillistä, peitä ja anna vetäytyä 10 minuuttia.
- Tarjoile ja nauti.

PULLED PORK (NYHTÖPOSSU)

- Esilämmitä pellettigrilli 107 °C:n lämpötilaan painamalla SAVUSTUS-painiketta.
- 1,8–2,3 kg porsaan kassleria
- Hiero pintaan reilusti mausteseosta.
- Aseta porsaankassler grillausritilälle.
- Kypsennä höyryasetuksella 1 h/500 g, kunnes sisälämpötila on vähintään 85 °C.
- Ota liha pois grillistä, peitä alumiinifoliolla ja anna vetäytyä 30 minuuttia.
- Irrota murea liha Broil King®-pihdeillä (tuotenumero 64070).
- Lisää kastiketta tarpeen mukaan.

GRILLAUSOPAS LIHAN KYPSENTÄMISEEN TÄYDELLISEKSI



AINESOSAT

4 pihviä (mieluiten kalvot poistamattomina), paksuus n. 2,5 cm

MARINADI

- 2 valkosipulinkynttä hienonnettuina tai puristettuina,
- 2 rkl Worcestershire-kastiketta
- 2 rkl balsamiviinietikkaa
- 2 tl dijonsinappia
- 2 rkl soijakastiketta
- 2 rkl oliiviöljyä

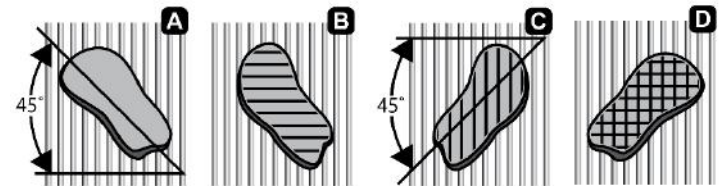
LIHAN VALMISTELU

Poista pihveistä ylimääräinen rasva. Sekoita marinadin ainekset kestävässä, suljettavassa muovipussissa. Aseta pihvit marinadin joukkoon. Anna niiden marinoitua 1 tunti huoneenlämmössä tai 24 tuntia jääkaapissa. Kun marinoit pihvejä jääkaapissa, ota ne pois jääkaapista viimeistään tuntia ennen grillaamisen aloittamista, jotta ne ehtivät lämmetä huoneenlämpöiseksi.

VINKKEJÄ TÄYDELLISEKSI GRILLAAMISEEN

Sivele ritilä ruokaöljyllä, jolla on korkea savuamispiste. Kuumenna grilli lämpötilaan 315 °C painamalla GRILLAUS-painiketta.

- Aseta pihvit grillausritilälle 45 asteen kulmaan. Valmista ne grillausoppaassa.
- Käännä pihvit ja jatka grillaamista samassa 45 asteen kulmassa.
- Käännä pihvit ja grillaamista vastakkaisessa 45 asteen kulmassa.
- Käännä lopuksi pihvit jälleen ja grillaa niitä samassa 45 asteen kulmassa kuin aikaisemmin.

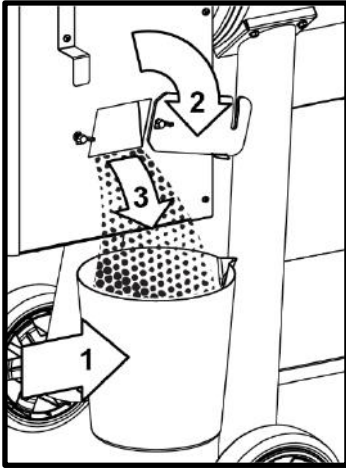


Lihan Paksuus (cm)		Lämpöasetus	Aika / Puoli				Kypsennysaika yhteensä
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Verinen	High	1¼	1¼	1¼	1¼	7 minuuttia
Verinen	Medium / Verinen	Med/High	2	2	2	2	8 minuuttia
Medium / Verinen	Medium	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minuuttia
Medium	Läpikypsä	Med	2½	2½	2½	2½	10 minuuttia
Läpikypsä		Med	3	3	3	3	12 minuuttia

KUNNOSSAPITO

PELLETTISÄILIÖN PUHDISTAMINEN

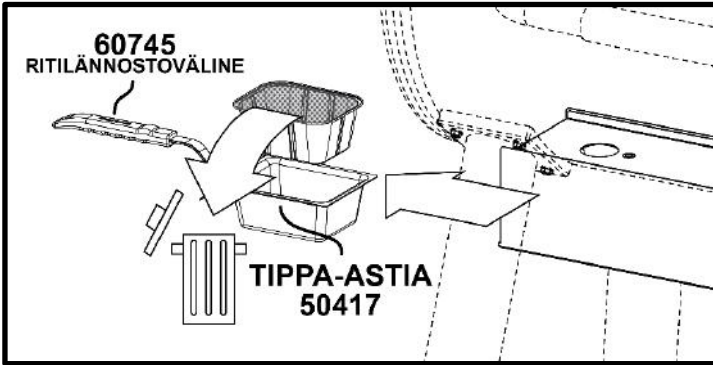
Broil King® Smoke™ -pellettigrillissä/savustimessa on järjestelmä, jonka avulla pellettisäiliö on helppo puhdistaa. Siksi voit vaihtaa pellettiä nopeasti tai poistaa jäljelle jääneet pelletit, kun grillaaminen on valmista.



1. Aseta säiliö puhdistusluukun alapuolelle.
2. Avaa puhdistusluukku.
3. Poista pelletit.
4. Sulje ja ruuvaa puhdistusluukku paikalleen.

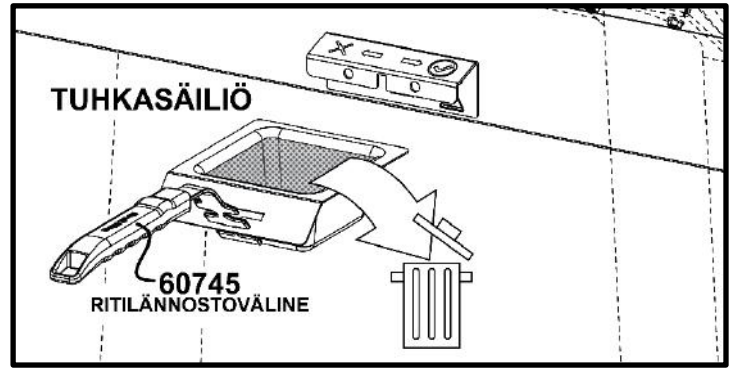
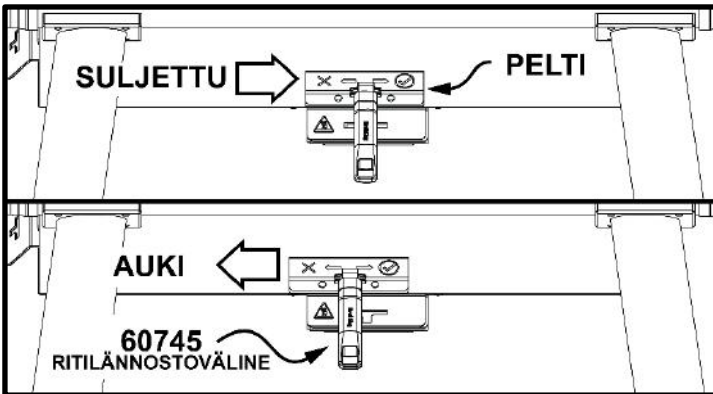
TYHJENNYSJÄRJESTELMÄN PUHDISTAMINEN

Rasvapalot johtuvat grillin epäasianmukaisesta kunnossapidosta ja siitä, että valumisalustoja ja tippa-astiaa ei ole puhdistettu säännöllisesti. Jos grillissä syttyy rasvaa, sammuta grilli, irrota pistoke sähköpistorasiasta ja pidä kansi suljettuna, kunnes tuli on kokonaan sammunut. Älä koskaan jätä kantta auki rasvan palaessa.



TUHKASÄILIÖN PUHDISTAMINEN

Odota, että grilli on jäähtynyt kokonaan, ennen kuin otat tuhkasäiliön pois grillistä ja tyhjenät sen. Aloita avaamalla pelti etupaneeliin tehtyjen merkintöjen mukaan. Tuhkasäiliöön voi pudota tuhkaa vetämällä peltiä edestakaisin avoimen ja suljetun asennon välillä. Kaada jäteastiaan vain täysin sammunutta tuhkaa.



Enne grilli uuesti kasutamist pange siiber kinni.

TUHKAN HÄVITTÄMINEN

Aseta tuhka metalliastiaan, jossa on tiivis kansi. Aseta suljettu tuhkasäiliö palamattomalle lattialle tai maahan turvalliselle etäisyydelle kaikista palavista materiaaleista ennen hävittämistä. Jos tuhka hävitetään kaivamalla se maahan tai levittämällä sitä paikallisesti, tuhkaa on säilytettävä suljetussa säiliössä, kunnes kaikki tuhka on täysin sammunut.

HOITO JA KUNNOSSAPITO

Broil King® Smoke™ -pellettigrillistä/savustimesta on iloa vuosikausiksi. Se vaatii vain vähän hoitoa. Puhtaaksi polttaminen rasvalla auttaa säilyttämään grillin teräksiset osat hyvässä kunnossa. Puhdista grillausritilä ja muut likaantuneet osat ruostumattomasta teräksestä valmistetulla grilliharjalla.

Ritilät on ehkä puhdistettava ja poltettava puhtaaksi useita kertoja. Harjaa ne huolellisesti pois ruostumattomasta teräksestä valmistetulla Broil King® -grilliharjalla. Suihkuta tai sivele ritilälle ohut kerros ruokaöljyä, jolla on korkea savuamispiste. Aseta tämän jälkeen grillausritilät grilliin ja polta niitä lämpötilassa 205 °C tunnin ajan. Toista käsittely tarvittaessa. Öljyminen suojaa grillausritilöitä ja takaa ongelmattoman käytön.

Puhdista ulkopinta lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Puhdista grillin sisäpinnat ruostumattomasta teräksestä valmistetulla Broil King® -grillausharjalla. Grillin sisälle kertyvät rasvakertymät suojaavat sitä, joten niitä ei tarvitse poistaa harjaamalla säännöllisesti.

Pidä Broil King® Smoke™-grilli aina peitettynä, kun se ei ole käytössä. Suojaa Crown Pellet 500 -grilli (mallinro 494055) Broil King® -grillinsuojuksella (osanro 67066). Suojaa Crown Pellet 400 -grilli (mallinro 493055) grillinsuojuksella 67064.



TAKUU

Broil King/OMC myöntää tuotteelle takuun, joka on voimassa ostopäivästä alkaen ja rajoittuu korjauksiin ja osien vaihtoon veloituksetta sellaisten virheiden osalta, joiden voidaan osoittaa syntyneen normaalissa käytössä.

Euroopassa jälleenmyyjä vaihtaa osat veloituksetta ja ottaa yhteyttä maahantuojaan/OMC:hen. Muut kustannukset ovat ostajan vastuulla.

Yli 2 vuoden takuu-aika koskee vain alkuperäistä ostajaa ja on voimassa ainoastaan maassa, jossa tuote on ostettu.

MITÄ TAKUU KATTAÄ

Grillausosa terästä	5 vuotta
Valurautaiset grillausritilät	5 vuotta
Digitaalinen ohjausyksikkö ja komponentit	2 vuotta
Muut osat ja maalipinta	2 vuotta

MITÄ TAKUU EI KATA?

- Kaikki viat tai käyttöongelmat, jotka johtuvat onnettomuuksista, laiminlyönnistä, väärinkäytöstä, muutoksista, ilkivallasta, väärästä tai riittämättömästä asennuksesta, riittämättömästä tai virheellisestä kunnossapidosta, väärästä huollosta sekä ohjeiden mukaisesta normaalin ja rutiininomaisen huollon laiminlyönnistä.
- Äärimmäisistä sääolosuhteista, esimerkiksi raekuuroista, myrskyistä tai maanjäristyksistä, aiheutuneet muutokset tai vauriot. Kemikaalien joko suoranaisesti tai ilman välityksellä aiheuttamat värjäytymät.
- Rahti- tai kuljetuskustannukset.
- Siirto- tai uudelleenasennuskustannukset.
- Asennuksen tai korjauksen työkustannukset.
- Huoltoon soitettujen puheluiden kustannukset.
- Välilliset tai seurannaisvahingot.

VARAOSAT:

Osia vaihdettaessa on käytettävä alkuperäisiä Broil King-/OMC-varaosia. Muita varaosia käytettäessä takuu raukeaa.

TAKUUT

Jos haluat tehdä reklamaation, ota yhteyttä jälleenmyyjään. Mainitse grillin malli, sarjanumero ja tuotenimi. Kuitti on esitettävä jälleenmyyjälle.

Jos reklamaatio hyväksytään, virheellinen osa vaihdetaan tai korjataan takuehtojen mukaisesti. Broil King/OMC pidättää oikeuden aineistojen/tietojen painovirheisiin.